

指示があるまで開いてはいけません

令和4年度製菓衛生師試験問題

令和4年6月1日(水)

佐賀県

【注 意 事 項】

- 1 答案用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 解答は、答案用紙にHB又はBの鉛筆(シャープペンシル)で記入してください。
- 3 試験問題は、全60問です。
- 4 「製菓理論及び実技」については、共通問題(問37～問54)と選択問題(問55～問60)に分かれています。

選択問題については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入や2つ以上に○印を記入した場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

(例) 洋菓子を選択した場合：洋菓子に○印を記入し、その問題のみ解答する。

製菓理論及び実技(選択問題)					
和菓子	55	1	2	3	4
	56	1	2	3	4
	57	1	2	3	4
洋菓子	58	1	2	3	4
製パン	59	1	2	3	4
	60	1	2	3	4

- 5 1つの問題には、それぞれ4つの選択肢があります。1つを選び解答してください。
- 6 答案用紙の記入方法は、解答欄の番号を1つだけ「○印」で囲んでください。2つ以上の番号を囲むと、その解答は無効となります。

(例) 選択肢から1を選び解答する場合

問	解 答 欄			
1	①	2	3	4

【衛 生 法 規】

問1 製菓衛生師法第1条に関する次の記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして正しいものはどれか。

この法律は、製菓衛生師の(A)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(B)を向上させ、もって(C)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

	A	B	C
1	基準	資質	健康
2	資格	地位	健康
3	基準	地位	公衆衛生
4	資格	資質	公衆衛生

問2 次の製菓衛生師に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- 2 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれと紛らわしい名称を用いてはならない。
- 3 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更が生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。

問3 次の法律のうち、食中毒患者を診断した医師に、保健所長への届出が義務づけられている法律はどれか。

- 1 食品衛生法
- 2 健康増進法
- 3 製菓衛生師法
- 4 感染症予防法

【公衆衛生学】

問4 次のうち地域保健法による保健所の業務に含まれないものはどれか。

- 1 精神保健に関する事項
- 2 生活保護に関する事項
- 3 医事及び薬事に関する事項
- 4 伝染病その他の疾病の予防に関する事項

問5 次のうち水道水の水質基準項目の基準値として、誤っているものはどれか。

- 1 ホルムアルデヒド：0.08mg/L以下
- 2 総トリハロメタン：0.1mg/L以下
- 3 ベンゼン：0.01mg/L以下
- 4 大腸菌：1mLの検水で形成される集落数が100以下

問6 次の記述に該当する気体として、正しいものはどれか。

密閉された室内で火や暖房器具を使うと、室内の酸素濃度が低下し不完全燃焼が進み、急激に増加する。無味無臭で毒性が強く、頭痛や吐き気、めまいなどの中毒症状を引き起こす。

- 1 窒素
- 2 一酸化炭素
- 3 二酸化炭素
- 4 二酸化窒素

問7 次のうち新潟県の阿賀野川流域における工場排水を原因とした新潟水俣病の原因物質として、正しいものはどれか。

- 1 メチル水銀
- 2 カドミウム
- 3 二酸化硫黄
- 4 ダイオキシン

問8 次の消毒薬のうち、金属器具の消毒に適していないものはどれか。

- 1 過酢酸
- 2 アルコール
- 3 両性界面活性剤
- 4 次亜塩素酸ナトリウム

問9 次のうち労働安全衛生法に基づく一般健康診断の概要として正しいものはどれか。

- 1 定期健康診断は2年以内ごとに1回、実施しなければならない。
- 2 海外派遣労働者の健康診断については規定されていない。
- 3 特定業務従事者の健康診断は、配置換えの際および配置後6か月ごとに1回実施しなければならない。
- 4 労働者の健康診断の結果については、プライバシー保護のため事業者に知られてはならない。

問10 予防接種法に基づき行われている「定期予防接種」の対象疾病に含まれないものはどれか。

- 1 風しん
- 2 百日せき
- 3 細菌性赤痢
- 4 急性灰白髄炎（ポリオ）

問11 次の感染症のうち、検疫法における検疫感染症として誤っているものはどれか。

- 1 結核
- 2 デング熱
- 3 エボラ出血熱
- 4 鳥インフルエンザ（H5N1型、H7N9型）

問12 ストレスチェック制度について誤っているものはどれか。

- 1 労働安全衛生法の改正により導入された。
- 2 メンタルヘルス不調の未然防止のための取り組みである。
- 3 結果に基づいた職場環境改善が事業者の努力義務となっている。
- 4 高ストレス者は、上司による面接指導を受けなければならない。

【 食 品 学 】

問13 次の日本食品標準成分表に関する記述について、()に入る語句として、正しいものはどれか。

各食品に含まれるエネルギー量や栄養成分値を表にしたものが、日本食品標準成分表であり、()の科学技術・学術審議会資源調査分科会が調査し、公表している。

- 1 厚生労働省
- 2 総務省
- 3 農林水産省
- 4 文部科学省

問14 次の水分活性 (Aw) に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類がある。
- 2 微生物の増殖や食品の保存性は、自由水の含量により影響を受ける。
- 3 純水の水分活性 (Aw) は1である。
- 4 水分活性が高くなるほど微生物の影響を受けにくくなる。

問15 次の食品の保存方法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 CA貯蔵法とは、人工的に貯蔵庫内の酸素を2～10%、二酸化炭素を0～10%の濃度に変え、高温で野菜・果実を貯蔵する方法である。
- 2 塩蔵法は、食塩の濃度が高いと微生物が発育しにくくなることを利用した方法であり、一般的な細菌は10%以上の食塩濃度では発育しない。
- 3 砂糖漬による保存には、少なくとも10%の糖濃度が必要である。
- 4 低温殺菌法は、食品の風味や栄養価を低下させることが少なく、すべての微生物を死滅させることができる。

問16 次の食品の消費と生産に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 昭和30年以降、でん粉質食料の消費は減少した。
- 2 農産物や農産加工食品に有機JASマークの表示がなくても、「有機」や「オーガニック」の名称を表示することができる。
- 3 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売は、安全性の審査を受けることが食品衛生法で義務付けられている。
- 4 日本国内では、食用の遺伝子組み換え作物は商業的には栽培されていない。

問17 次の調味料に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 調味料は、食品に香りや味を添えて、食欲を減退させる。
- 2 醤油は、大豆と小麦の混合物に麹^{こうじ}を生育させ、食塩を加え熟成させてもろみを作り、压榨して汁液をとり、加熱殺菌して作る。
- 3 醸造酢は、穀類や果実等を原料としてアルコールと糖分を含む液を作り、これにこうじカビを加え、発酵させてつくる。
- 4 塩の主成分は、塩化カリウムである。

問18 次の食品とその嗜好成分^{しこう}の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (食品) | (嗜好成分 ^{しこう}) |
|----------|------------------------|
| 1 ぶどう | テオブロミン |
| 2 とうがらし | 酒石酸 |
| 3 緑茶 | カフェイン |
| 4 チョコレート | カプサイシン |

【食品衛生学】

問19 次のうち、微生物による食中毒予防の三原則の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | (つけない) | (ふやさない) | (殺してしまう) |
|----------|---------|----------|
| 1 手洗い | 低温保存 | 十分な加熱 |
| 2 速やかな喫食 | 器具の消毒 | 十分な加熱 |
| 3 速やかな喫食 | 低温保存 | 冷凍保存 |
| 4 手洗い | 器具の消毒 | 冷凍保存 |

問20 次の細菌のうち感染型食中毒の原因菌として、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 カンピロバクター
- 3 腸炎ビブリオ
- 4 ウエルシュ菌

問21 次のサルモネラに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サルモネラは哺乳類の腸内にのみ、生息している。
- 2 サルモネラは熱に対して比較的強いいため、70℃、1分間の加熱では死滅しない。
- 3 エンテロトキシンを産生する毒素型食中毒菌である。
- 4 サルモネラによる食中毒は、食肉やその加工品による原因が多いが、調理場や器具・容器が汚染されることにより様々な食品で発生する。

問2 2 次のボツリヌス菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 細菌性の食中毒の中では最も致命率が高い。
- 2 ボツリヌス菌は酸素が無い食品中で増殖する。
- 3 ボツリヌス菌食中毒の主症状は、腹痛、嘔吐、下痢などの胃腸症状である。
- 4 ボツリヌス菌は芽胞を作るので、熱に強い。

問2 3 次の記述に該当する病原微生物として、正しいものはどれか。

食品を媒介する食中毒と人から人へうつる感染症の二つの顔を持ち、冬場に多く発生する傾向があるが1年を通じて発生する。生カキが原因食品とされる事例のほかに、感染した調理従事者等から食品が汚染され、汚染された食品により感染した事例も多い。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 ノロウイルス
- 3 腸炎ビブリオ
- 4 セレウス菌

問2 4 次の食品とその有毒成分の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (食品) | (有毒成分) |
|---------|----------|
| 1 フグ | テトラミン |
| 2 テングダケ | ゴニオトキシソ |
| 3 じゃがいも | ソラニン |
| 4 カビ | テトロドトキシソ |

問25 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 使用が認められている食品添加物には、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物の種類がある。
- 2 使用が認められている着色料は、タール色素のみである。
- 3 防カビ剤は主にかんきつ類のカビ防止に使用されている。
- 4 食品添加物はいったん使用が認められていたものでも、安全性の再検討が行われる場合がある。

問26 次の食品中における有害物質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生物濃縮には、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。
- 2 放射性物質とは、放射線を取り込む能力を持った物質を言う。
- 3 有機塩素系農薬であるBHCは土壤中の残留期間が短い。
- 4 PCBは特定化学物質に指定されており、製造、輸入、使用、廃棄が厳しく制限されている。

問27 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中で増殖する時にエンテロトキシンという毒素を産生する。
- 2 加熱等により菌を死滅させることで、食中毒事故を防ぐことができる。
- 3 食後30分から6時間位の短い潜伏期間で発症する。
- 4 一般には化膿した傷の中に見られるが、頭髮や副鼻腔などから発見される場合もある。

問28 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 殺菌とは、すべての微生物を死滅させることである。
- 2 一般の病原微生物は、63℃、3分間加熱すれば、ほとんど死滅させることができる。
- 3 アルコールによる消毒には、一般に100%エタノールが用いられる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムで野菜の消毒を行っても、付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。

問29 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPは、1960年代に米国の宇宙開発計画(アポロ計画)の中で、宇宙食の安全確保のため開発された食品衛生管理システムである。
- 2 HACCPプランを作成する場合に、始めに行う手順は、「現場の確認」である。
- 3 HACCP方式は、製品の最終検査のみに基づく品質管理に代るもので、プロセスチェック方式という。
- 4 HACCPの義務化にあたり、HACCPの7原則12手順をそのまま実践することの難しい小規模事業所(従事者が概ね50人以下の施設)については、HACCPの手順・原則の運用を弾力化して導入することとなっている

問30 次の施設、設備の要件と管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 調理器具は、肉・魚用を兼用しても二次汚染の心配はない。
- 2 食品を保管する際には、「先入れ後出し」を励行する。
- 3 水道水以外の水を使用する施設では、3年に1回以上は水質検査を実施しなければならない。
- 4 廃棄物の処理については、蓋のある容器に入れ、悪臭の発生やハエ・ネズミのあつまる原因とならないように注意する。

【 栄 養 学 】

問3 1 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 熱量源としてエネルギーを供給する栄養素である。
- 2 炭水化物は最終的には単糖類に分解されて、小腸で吸収される。
- 3 炭水化物がぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝されるときは、ビタミンEの助けが必要である。
- 4 人体を構成する成分の中で炭水化物が占める割合は1%以下である。

問3 2 次のうち、「必須アミノ酸」ではないものはどれか。

- 1 トリプトファン
- 2 グリセリン
- 3 ロイシン
- 4 フェニルアラニン

問3 3 次のビタミンと欠乏症の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | (ビタミン) | (欠乏症) |
|----------------------|---------|
| 1 葉酸 | 巨赤芽球性貧血 |
| 2 ビタミンC | 夜盲症 |
| 3 ビタミンB ₂ | 壊血病 |
| 4 ビタミンA | 骨軟化症 |

問34 次の消化液と消化酵素の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

	(消化液)	(消化酵素)
1	唾 液	ペプシン
2	胃 液	マルターゼ
3	膵 液	リパーゼ
4	腸 液	トリプシン

問35 次の脂質異常症の食事に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 偏らない栄養バランスの良い食事をとる。
- 2 甘いものやアルコールは控える。
- 3 食品中にコレステロールを多く含む食品を控える。
- 4 不飽和脂肪酸1に対し、飽和脂肪酸を1.5～2の割合でとる。

問36 次の特別用途食品、保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)の補給・補完のために利用できる食品である。
- 2 特定保健用食品は、厚生労働省の許可マークを付けることができる。
- 3 機能性表示食品は、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。
- 4 特別用途食品の例として、病者用食品、えん下困難者用食品がある。

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉砕して作られている。
- 2 三温糖は、モラセス（焦げ蜜）をかけて特徴付けられている。
- 3 グラニュー糖は、表面に「ビスコ」をかけて固まりを防いでいる。
- 4 白双糖は、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に使用される。

問38 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 転化糖は、砂糖に比べて吸湿性が低く、結晶化しやすい。
- 2 砂糖の原料となる甜菜（さとう大根）は、熱帯地域でのみ栽培される。
- 3 砂糖は、他の糖類と比べて結晶化しにくい性質を持っている。
- 4 一般的に、砂糖濃度が高い食品ほど防腐性が高い。

問39 次の甘味料のうち、人工甘味料であるものはどれか。

- 1 アスパルテーム
- 2 甘草
- 3 ソーマチン
- 4 ステビア

問40 次のでん粉糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 無水結晶ぶどう糖は、医療用に使用されている。
- 2 水飴は、DE（糖化度）の低いものほど粘度が強く、DEの高いものほど甘味が低い。
- 3 ぶどう糖は還元基を持っているため、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応（褐変現象）を起こす。
- 4 還元水飴の甘味度は砂糖の40～75%で、糖度を高く甘味度を低くする製品に最適の甘味料である。

問41 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉は、小麦の皮部と胚乳部を取り除いたものである。
- 2 小麦粉は、炭水化物の含有量により、強力粉、中力粉、薄力粉等に分類されている。
- 3 小麦粉の等級は、灰分含量によって分類されている。
- 4 パンの製造には、薄力粉が最も適している。

問42 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 一般的なでん粉は、アミロースが20%前後、アミロペクチンが80%前後の割合で含まれている。
- 2 小麦でん粉中のアミロースの割合は、約24%である。
- 3 でん粉の膨化力は、主としてアミロースによるところが大きい。
- 4 一般的に、粒子の大きいでん粉は吸湿性が大きく、粒子の小さいでん粉は吸湿性が小さい。

問43 米粉に関する次の記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして正しいものはどれか。

(A)を水洗い、乾燥して製粉したものが(B)で、また、水洗い、水漬
け、水挽き、乾燥して、(B)より粒子を細かくしたものが(C)である。

	A	B	C
1	^{うるち} 粳精白米	上新粉	上用粉
2	^{もち} 糯精白米	上新粉	上用粉
3	^{うるち} 粳精白米	上用粉	上新粉
4	^{もち} 糯精白米	上用粉	上新粉

問44 次の米粉のうち、^{うるち}粳米を原料とするものはどれか。

- 1 上早粉
- 2 早並粉
- 3 白玉粉
- 4 道明寺粉

問45 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵白は、温度が低い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 卵黄は脂質が多く、脂質が卵黄固形分の約63%を占めている。
- 3 鶏卵は、通常、卵殻10～12%、卵白45～60%、卵黄26～33%の重量比率となっている。
- 4 艶出しの目的で菓子の表面に卵を塗って焼成するのは、メイラード反応を利用したものである。

問46 次の卵の加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 凍結卵は、主にクッキー、シュー皮などの焼き菓子に使用される。
- 2 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- 3 凍結卵は、液状卵に比べて保存性はよいが、凍結によってたんぱく質が脱水変性される。
- 4 凍結卵は、すばやく解凍したほうがよい。

問47 次のショートニングに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 乳化型ショートニングは、オールインミックス法による生地づくりや水分・糖分の多い生地に適している。
- 2 ブレンド型ショートニングは、ケーキミックスなどに利用される。
- 3 全水添型ショートニングは、比較的低い融点で必要とされる硬さが得られる。
- 4 粉末ショートニングは、風味が淡泊で酸化されにくい性質をもっている。

問48 次の油脂のショートニング性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生地の混合工程で、油脂が気泡を抱き込む性質
- 2 ビスケットなどに、さくさくしたもろい食感を与える性質
- 3 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
- 4 油脂を長い時間放置したり、日光に当てたりして、独特の嫌なにおいが出てくる性質

問49 次の記述に該当する油脂として、正しいものはどれか。

バターの代替品としてフランスで開発され、動・植物性油脂、硬化油を主原料として、乳製品、着色料、香料、乳化剤、保存料、酸化防止剤、ビタミン類及び食塩などを加えて製造したもの。

- 1 ショートニング
- 2 ラード
- 3 マーガリン
- 4 ココアバター

問50 次の製菓の補助材料のうち、乳化剤でないものはどれか。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 イスパタ
- 3 蔗糖脂肪酸エステル
- 4 レシチン

問51 次の記述に該当する乳製品として、正しいものはどれか。

クリームから更に、攪拌かくはんの工程を経て、脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分約85%、水分約15%であるもの。

- 1 チーズ
- 2 バター
- 3 練乳
- 4 粉乳

問52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水溶性香料は、高温で加熱処理するものに適している。
- 2 油性香料は、香気成分をプロピレングリコールなどの溶剤に溶かしたものである。
- 3 乳化性香料は、香料に天然ガム、ペクチン、グリセリンなどを混合し、水を加えて乳化状態にしたものである。
- 4 粉末香料は、そのままではほとんど香気を感じないが、口に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。

問53 次の菓子製造に使用される酒とその原料の組合せとして、正しいものはどれか。

(酒)	(原料)
1 キルシュワッサー	糖蜜
2 ラム	果実
3 ミード	蜂蜜
4 ブランデー	麦

問54 膨張剤に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして正しいものはどれか。

膨張剤は、加熱や中和作用によって、(A)や(B)を発生させ、小麦粉生地を膨張させる。

A	B
1 メタンガス	アンモニアガス
2 炭酸ガス	ヘリウムガス
3 炭酸ガス	アンモニアガス
4 メタンガス	ヘリウムガス

次の選択問題、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に 印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

【選択問題：製菓実技（和菓子）】

問55 次のうち、練り物に分類される和菓子はどれか。

- 1 ういろう
- 2 桜餅
- 3 雪平
- 4 水羊羹

問56 次の和菓子のうち、製造工程でオープンを使用するものとして正しいものはどれか。

- 1 田舎饅頭
- 2 浮島
- 3 焼きんつば
- 4 栗饅頭

問57 次の製餡（漉し餡）に関する記述のうち誤っているものはどれか。

- 1 水漬けした小豆は容積で約2.5倍、重量で約10倍となる。
- 2 渋切りとは、タンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることをいう。
- 3 水晒しを終えた餡汁を脱水したものが生餡で、生餡の水分量は60%前後である。
- 4 餡練りは、強火で十分な加熱を行うことで滑らかで口溶けの良い餡が出来る。

問58 次の和菓子とその材料の組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

(和菓子)	(材料)
1 黄味時雨 <small>きみしぐれ</small>	卵 黄
2 上南羹 <small>じょうなんかん</small>	寒 天
3 ねき 餡	重 曹
4 桃 山	みりん

問59 次の練り上がり餡のうち、屈折糖度が最も高いものはどれか。

- 1 小豆並餡
- 2 粒餡
- 3 漬し餡
- 4 つぶし最中餡

問60 雲平の製造工程に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 上白糖と薄力粉を混ぜ合わせふるいでふるってボールに入れる。
- 2 水を加えて、手でもみまとめて全体に混ぜ合わせる。
- 3 仕上げに応じて着色し、2～3時間ねかせてからもみ直して仕上げる。
- 4 薄くのばして抜き型で抜いたり、二色をのばし合わせて、楓、菊の葉などの形に仕上げる。

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 チョコレートの分類のうち、パート・グラッセに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 カカオマスに砂糖、カカオバター、レシチン、バニラなどを加えたもの。
- 2 カカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたもの。
- 3 カカオマスからカカオバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたもの。
- 4 ダーク（スイート）チョコレートに全脂粉乳を加えたもの。

問56 共立法によるスポンジ・ロール生地の仕込工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 全卵を割り入れ軽くほぐし、油脂を加えて攪拌混合する。
- 2 1を湯煎にかけ、37～42℃まで温め攪拌する。
- 3 ホイッパーで生地をすくい上げて垂らしたとき、その跡がりボン状にしばらく残るまで泡立てる。
- 4 ふるった薄力粉を全体に散らすように加え、スパテラで手早く混ぜ合わせる。

問57 次のマドレーヌの基本配合で、()に入る分量として、最も適切なものはどれか。

薄力粉	100g	レモンの表皮	1/5個
砂糖	()g	全卵	100g
ベーキングパウダー	3g	溶かしバター	120g

- 1 20
- 2 120
- 3 250
- 4 500

問58 次のシューに関する記述について、()に入る語句として、正しいものはどれか。

シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に()を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、卵を加えてつくる。

- 1 メレンゲ
- 2 牛乳
- 3 砂糖
- 4 小麦粉

問59 次のゼリーの凝固剤のうち、溶解温度が最も低いものはどれか。

- 1 寒天
- 2 ゼラチン
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

問60 次のバターケーキの仕込工程の名称として、正しいものはどれか。

薄力粉とバターを十分に攪拌する。
砂糖を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。

- 1 シュガーバター法
- 2 フラワーバター法
- 3 オールインワン法
- 4 ワンステップ法

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次のパンの分類とパンの名称の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

パンの分類	パンの名称
1 食パン	フランスパン
2 ロールパン	ハードロール
3 菓子パン	デニッシュペストリー
4 ハード系パン	チーズロール

問56 パンに関する次の記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものはどれか。

「小麦粉に食塩、パン酵母（イースト）、砂糖、油脂、乳製品、水等を加えて捏上げた生地がパン酵母（イースト）の発酵により（ ）とアルコールを発生する。これをグルテンが包んで膨張し、この膨張した生地を焼き上げたものをパンという。」

- 1 水
- 2 アミラーゼ
- 3 グリコーゲン
- 4 炭酸ガス

問57 製パン工程のミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）のうち、「生地に弾力が出て、くっつかなくなる。」段階として、正しいものはどれか。

- 1 水切れ段階
- 2 最終結合段階
- 3 麩切れ段階
- 4 破壊段階

問58 次のうち、生地の基本配合で全卵を使用するパンとして、正しいものはどれか。

- 1 クロワッサン
- 2 フランスパン
- 3 ベーグル
- 4 イースト・ドーナツ

問59 次の製パン工程の焼成における焼減率(焼成ロス)に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 焼減率は次の式で求める。
$$\frac{(\text{釜入れ前の生地重量} - \text{窯出し後の製品重量})}{\text{釜入れ前の生地重量}} \times 100 (\%)$$
- 2 生地がオープンで焼成されて失う重量を焼減率という。
- 3 焼減率は焼く製品、焼成方法により異なる。
- 4 同一の焼成条件では、焼減率が小さいほど火どおりがよい。

問60 製パン工程の成形に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 成形の目的は、生地を形よく均一に整えることと、ガス抜きを充分に行い、す立ちのよいパンを作ることである。
- 2 成形工程はホイロ工程の後、焼成直前に行う。
- 3 成形には手で形を整える手形成とモルダーを使用する機械成形がある。
- 4 手形成で、生地を薄くのばしすぎたり、ガスを抜きすぎると膨らまず、生地が傷む。

【 答 案 用 紙 】

令和4年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別	試験区分				受験番号				氏 名				
H	5	0	0	1									

科目	問	解答欄
(衛生法規) (01)	1	4
	2	1
	3	1
公衆衛生学 (02)	4	2
	5	4
	6	2
	7	1
	8	4
	9	3
	10	3
	11	1
食品学 (03)	12	4
	13	4
	14	4
	15	2
	16	2
	17	2
食品衛生学 (04)	18	3
	19	1
	20	1
	21	4
	22	3
	23	2
	24	3
	25	2
	26	4
	27	2
	28	4
	29	2
	30	4

科目	問	解答欄
栄養学 (05)	31	3
	32	2
	33	1
	34	3
	35	4
	36	2
(共通問題)	37	3
	38	4
	39	1
	40	2
	41	3
	42	3
	43	1
	44	2
	45	1
	46	4
	47	1
	48	2
	49	3
	50	2
	51	2
	52	1
	53	3
	54	3
(選択問題) ※1		
和菓子	55	3
	56	4
	57	1
	58	3
	59	4
	60	1
洋菓子	55	3
	56	1
	57	2
	58	4
	59	2
	60	2
製パン	55	3
	56	4
	57	1
	58	4
	59	4
	60	2

製菓理論及び実技
(06)